Az. Agr. Biologica Bolla Lorenzo
Via Guido Cane 98, 1255 Fraz. Talloria Diano d' Alba (CN) - Italy
Tel. +39 0173 231851 - +39 339 2680661 - +39 333 5209139
www.vinibiobula.it - info@vinibiobula.it

Dolcetto ohne zusätzliche Sulfite D.O.C.G.

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

Geruch: Intensiv, charakteristisch für rote Früchte, Kirsche, Brombeere

Geschmack: Harmonisch, weich, vollmundig, mit leichtem Mandelnachgeschmack

Serviervorschläge: Fleischvorspeisen, rohes Fleisch auf Art von Alba, Vitello tonnato, Pasta- oder Risottogerichte, weißes Fleisch, Wurst und Käse mittlerer Reifung

Rebe: 100% Dolcetto

Serviertemperatur: 16-18°

Weinherstellung: Trauben aus Sori (Weinberge in besonders sonniger Lage). Gärung und Reifung in Stahltanks



Beschreibung

Es ist ein Wein, den wir nur in besonders günstigen Jahrgängen produzieren. Er wird ohne die Verwendung von Sulfiten hergestellt. Die vorhandenen Sulfite sind auf natürliche Weise während der alkoholischen Gärung entstanden. Es handelt sich um einen „traditionellen“ Wein, der so produziert wird, wie es auch ursprünglich, vor dem Aufkommen und dem Missbrauch der Che